



# Franciacorta Emozione Riserva DOCG 2008

Villa Franciacorta

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	Italie, Lombardia
<b>Producteur</b>	Villa Franciacorta Brescia
<b>Classification</b>	DOCG
<b>Expansion</b>	100 mois de conservation de la levure
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2008
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 27 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	12.5 %
<b>Cépages</b>	Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder 5 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 85 %
<b>Numéro d'article</b>	12016708

## Commentaires

Franciacorta exclusif, né à l'occasion du 40e anniversaire de Millesimati. Résultat d'une sélection en fer des moûts de plus de 20 vins de base des différentes parcelles, partiellement élevés en barriques. Deuxième fermentation et maturation sur lies pendant 100 mois. Produit à seulement 2920 exemplaires et destiné aux connaisseurs. Cette rareté de 2008 se présente dans une bouteille raffinée et un emballage tout aussi précieux, un avant-goût visuel d'un véritable bijou. Un Franciacorta qui est une véritable émotion pour l'œil, l'odorat, le goût et surtout pour le coeur.

## Recommandation culinaire

Il est idéal à l'apéritif, avec des huîtres, du caviar, du saumon ou toutes entrées de poisson, des fromages doux, des antipasti fins ou tout simplement pour déguster.

## Notes de dégustation

---

Les bulles sont légères et fines, le bouquet rappelle les fruits secs, le cèdre et l'acacia.